

Descripción

Santbru Blanco se caracteriza por la garnacha blanca de viñas viejas de entre 60 y 80 años de edad.

Varietades: 100% Garnacha Blanca.

Vendimia: Manual en cajas pequeñas de 16kg.

Vinificación: Fermentada en tinas de acero inoxidable y envejecida en barricas de 500 litros.

Climatología del 2012: Año caluroso, sobre todo desde agosto hasta final de año, y especialmente seco, con escasas precipitaciones. Hecho que comportó una menor producción, pero de gran calidad.

Viticultura

Garnacha blanca procedente de 4 fincas de entre 60 y 80 años, conducidas en vaso y de muy baja producción. Las densidades de plantación son altas con marcos estrechos de 1 x 2 metros.

Suelos arcillo-calcáreos y de descomposición granítica.

La climatología de la zona es mediterránea (Masroig, Marçà, Capçanes, El Molar) con alguna característica continental en los viñedos situados al norte y a 700-800 metros de altitud (Cornudella).

Analítica

Acidez Volátil: 0.44 g/L

Grado alcohólico: 14.5 % vol.

Acidez Total: 4.5 g/L

pH: 3.38

Sulfuroso Total: 54 mg/L

Nota de Cata

Color amarillo pálido con tonos verdosos. Intensidad floral, aromas de pera y melocotón blanco. En boca es frescura y armonía y presenta una gran complejidad.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.